



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ISLAK KURABIYE

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

1 su bardağı tereyağı (oda sıcaklığında)
1 su bardağı toz şeker
2 adet yumurta
1 paket vanilin şeker
1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
1 paket kabartma tozu
Yarım paket karbonat
Aldığı kadar un (yumurta büyüklüğüne bağlı olarak)

Geniş bir karıştırma kabında oda sıcaklığındaki tereyağını ve toz şekerini iyice çırpın. Yumurtaları ekleyip karışımı güzelce homojen hale getirin.

Vanilin şeker, yoğurt ve sıvı yağı ekleyip tekrar karıştırın. Karbonatı yoğurda ekleyip karıştırın.

Kabartma tozu ve azar azar un ilave ederek yumuşak bir hamur elde edene kadar karıştırın.

Hamurdan ceviz büyüklüğünde parçalar alıp avuç içinde yuvarlayarak yağlı kağıt serili tepsiye aralıklı olarak yerleştirin.

180 derece önceden ısıtılmış fırında üzeri hafif pembeleşene kadar pişirin. Fırından çıkan sıcak kurabiyeleri üzerine pudra şekeri serpiştirin.

Kurabiyeleri soğuduktan sonra servise hazır hale getirin.

